Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1579-2 (2005) (Arabic): STRAWBERRY JUICE PRESERVED EXCLUSIVELY BY PHYSICAL MEANS, Part 2: CONCENTRATED STRAWBERRY JUICE -CONCENTRATED STRAWBERRY JUICE FROZEN

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٥٧٩-٢/ ٢٠٠٥

عصائر الفراولة المحفوظة بالوسائل الطبيعية

الجزء الثانى:

عصير الفراولة المركز، عصير الفراولة المركز المجمد

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع بـه فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونيـة أو ميكانيكيـة أو خلافهـا ويتضمن ذلك التصوير الفوتـوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٥٧٩ /٢ ٢٠٠٥

مقدمــــة

م.ق.م ١٥٧٩ /٢ ٢٠٠٥ الخاصة بــ " عصائر الفراولة المحفوظة بالوسائل الطبيعية جــ٢ : عصير الفراولة المركز ، عصير الفراولة المركز المجمد " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٨٥ ، وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

عصائر الفراولة المحفوظة بالوسائل الطبيعية

الجزء الثانى : عصير الفراولة المركز،

عصير الفراولة المركز المجمد

١ المجال

تشمل هذه المواصفة الاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بعصير الفراولة المركز و عصير الفراولة المركز المجمد .

٢ التعريف

١/٢ عصير الفراولة المركز :

هو ناتج تركيز عصير الفراولة الطبيعى باحدي طرق التركيز المناسبة والمحتفظ بالخواص الحسية المميزة للعصير الطبيعي .

٢/٢ عصير الفراولة المركز المجمد :

هو عصير الفراولة الطبيعى المركز المعامل بالبسترة والمحتفظ بالخواص الحسية المميزة للعصير الطبيعي والذى تم تجميده على درجة حرارة لا تزيد على -٣٠° س والمعبأ فى عبوات مناسبة غير منفذه للرطوبة .

٣ الاشتراطات الأساسية

١/٣ تكون الحدود القصوي للمعادن الثقيلة طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠

٢/٣ لا تزيد بقايا المبيدات فى الفاكهة المستخدمة فى التصنيع على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة ستور الأغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .

٣/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة في هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لاي من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية

٤/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٥/٣ لا تزيد فترة الصلاحية للمنتج عما هو مذكور بالمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ الخاصة بفترات صلاحية المنتجات الغذائية .

٦/٣ عند فحص المنتج بالطرق المناسبة لاخذ العينات يجب ان يكون :-

١. خالياً من الكائنات الحية الدقيقة القادرة على النمو وسمومها طبقاً لنظم التخزين العادية والتى تمثل خطورة على الصحة .

٢. يجب ألا يحتوى المنتج على اى أثار ناتجة من الميكروبات الممرضة وسمومها .

٣. يكون المنتج خالياً من جراثيم الفطر والخميرة فيما عدا العصير المجمد لايزيد الفطر على ٣٠خلية/جم والخميرة على ١٠خلية/جم.

٤. يكون المنتج خالياً من الطفيليات .

٧/٣ لا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة في العصير المركز عن ٥٠ ٪ .

٨/٣ لا تزيد نسبة الحموضة محسوبة كحمض ستريك لامائي في العصير المركز علي ٣ ٪ .

٩/٣ لا يقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ (حجم/حجم) من السعة المائية للعبوات .

١٠/٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا .

٤ المعايير الوصفية

١/٤ يكون المنتج رائقا خاليا من الطعم الغريب .

٢/٤ يكون القوام واللون متجانسين وللمنتج الطعم والرائحة المميزة لثمار الفراولة الناضجة .

٣/٤ يسمح بإضافة حمض الاسكوربيك أو ملحه الصوديومي كمادة مانعة للأكسدة .

٤/٤ يجوز إضافة بعض المثبتات لتحسين القوام من المواد المسموح بها غذائيا .

٥ العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أي تغير في خواصه أو في صلاحيته للاستهلاك الادمي علي أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.

٢/٥ يكون الورنيش المستخدم في طلاء العلب الصفيح مناسب ومن الدرجة الغذائية

٣/٥ يراعى ما ورد بالمواصفة القياسية المصرية م ق م رقم ١٥٤٦ الخاصة "ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه" على أن يدون عليها البيانات الاتية باللغة العربية ويجوزكتابتها بأية لغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية .

١/٣/٥اسم المنتج وعنوانه وعلامتة التجارية إن وجدت .

٥/٣/٢ اسم المنتج ونوعه (عصير فراولة مركز ، عصير فراولة مركز مجمد) .

٥/٣/٣ الحجم الصافي .

٥/٣/٤ نسبة المواد الصلبة الذائبة .

٥/٣/٥ تاريخ الأنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية .

٥/٣/٦ عبارة "صنع فى مصر" فى حالة الإنتاج المحلى

٥/٣/٧ اسم المستورد وعنوانه و بلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٥/٣/٨ شروط الحفظ والتخزين .

٦ طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والأختبار طبقا للمواصفات القياسية رقم (٦٨٣) الخاصة بطرق الفحص وإختبار عصائر الفاكهة .

٧ المصطلحات الفنية

عصير فراولة مركز مجمد	frozen concentrated strawberry juice
عصير فراولة مركز	concentrated strawberry juice

٨ المراجع

المواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٧٩ / ١٩٨٥ " عصير الفراولة " .

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

كلية الزراعة – جامعة عين شمس   قسم الصناعات الغذائية.

كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين

مصلحة الكيمياء .

شركة قها للأغذية المحفوظة.

شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .

شركة الكوكاكولا العالمية.

غرفة الصناعات الغذائية .

معهد التغذية

وزارة التموين والتجارة الداخلية .

الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات

مركز تطوير الأغذية .

مصلحة الرقابة الصناعية .

المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .

شركة هاينز .

الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .

شركة يونيليفر مشرق .

شركة جهينة .

شركة فرج الله .

الهيئة العامة للتصنيع .

الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1579-2/ 2005

STRAWBERRY JUICE PRESERVED EXCLUSIVELY BY PHYSICAL MEANS

PART: 2

CONCENTRATED STRAWBERRY JUICE - CONCENTRATED STRAWBERRY JUICE FROZEN

ICS : 67.160.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality